

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES LOCAUX DE RESTAURATION COLLECTIVE ET SCOLAIRE

<b>RESPONSABLE DU STAGE</b>		<b>DURÉE</b>	2 jours
<b>DATES</b>	A déterminer	<b>LIEU</b>	
<b>ORGANISATION MATÉRIELLE</b>	Théorie en salle, pratique dans les locaux de la structure d'accueil		
<b>PUBLIC</b>	Tous les agents travaillant à la préparation et au service des repas en restauration collective et à la remise en état des locaux		
<b>OBJECTIFS</b>	<p>Connaitre et appliquer les techniques de nettoyage et d'entretien des locaux de restauration collective et scolaire</p> <p>Connaître les produits et les matériels de d'entretien</p> <p>Prendre en compte et appliquer les règles de sécurité applicables dans le secteur du nettoyage.</p>		
<b>CONTENU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les bases de la réglementation en matière d'hygiène</li> <li>• Les différents types de propreté et les sources de bio contamination</li> <li>• Le bio film</li> <li>• Les notions de PH</li> <li>• Les techniques de nettoyage</li> <li>• Les petits matériels de nettoyage</li> <li>• Le gros matériel de nettoyage</li> <li>• Les procédures d'entretien</li> <li>• La mise en place du Plan de Nettoyage et Désinfection</li> <li>• Les produits d'entretien</li> <li>• Les produits éco labellisés</li> <li>• Les techniques durables, le nettoyage et la désinfection vapeur</li> <li>• La sécurité au travail, les gestes et postures</li> <li>• L'ACMO et l'évaluation des risques</li> <li>• Mise en pratique des différentes techniques</li> <li>• Conclusion</li> </ul>		
<b>METHODES ET MOYENS</b>	Exposés et apports théoriques / exercices et étude de cas et mise en situation et expérimentation des différentes techniques.		

<b>INTERVENANT</b>	POUSSARD Patrick CF2P FORMATION 06.79.07.30.71
--------------------	--